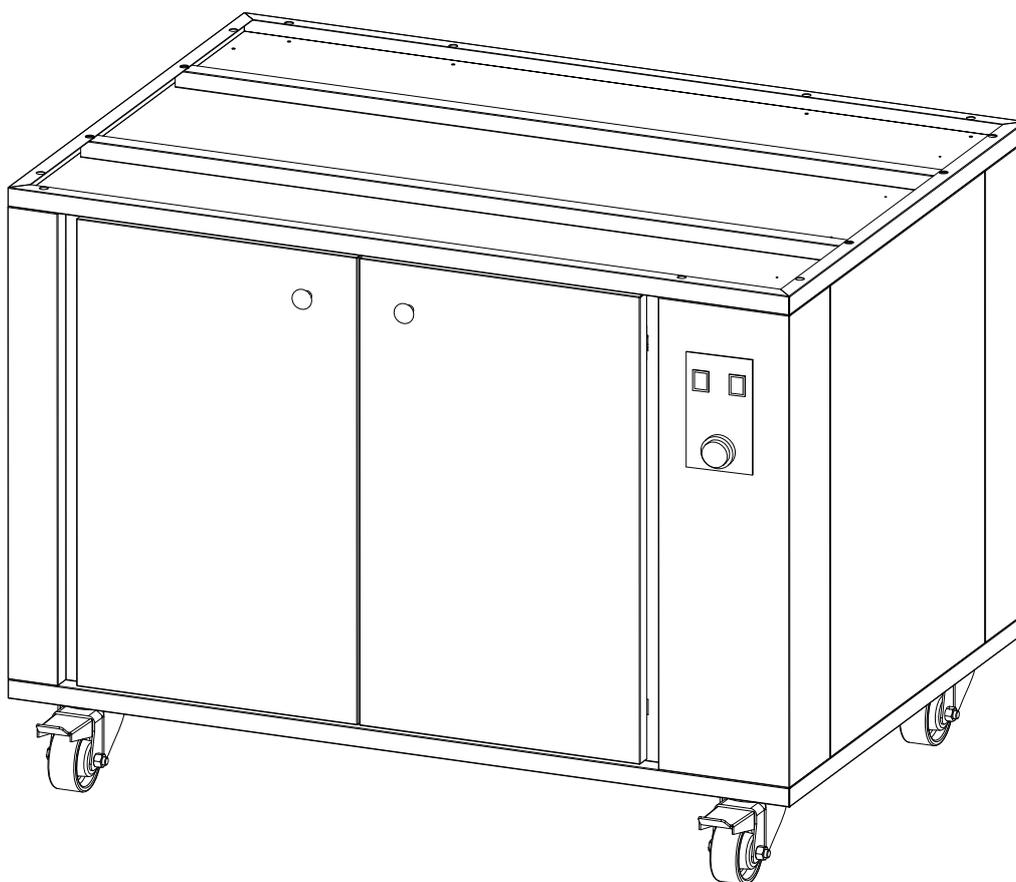
08/2012

Mod: EPE-5N

Production code: PLANET5CLU

Diamond
catering equipment

CELLA DI LIEVITAZIONE

Manuale di uso e manutenzione

INDICE

1 Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce alle celle di lievitazione del Citizen 6 Modular / 6+6 Bicamera, 9 Modular / 9+9 Bicamera, Planet, Combinato.

2 Rispondenza alle direttive

Le celle di lievitazione Citizen 6 Modular / 6+6 Bicamera, 9 Modular / 9+9 Bicamera, Planet, Combinato riportano la seguente marcatura obbligatoria:

CE che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE compatibilità elettromagnetica
2006/95/CE bassa tensione.

3 Specifiche tecniche

Le seguenti tabelle riportano le specifiche tecniche delle celle di lievitazione.

	CELLA 6 / 6+6 CITIZEN	**CELLA 9 / 9+9 CITIZEN**	**CELLA PLANET**	**CELLA COMBINATO**	**UNITA' di misura**
Peso					Kg
ALTEZZA ESTERNA LARGHEZZA ESTERNA PROFONDITA' ESTERNA	h 94 x w 137 x d 91	h 94 x w 137 x d 126	h 83 x w 80 x d 121	h 50 x w 102 x d 107	cm
Numero teglie cm 60x40	20	20	10	6	n°
Alimentazione elettrica	Monofase				
Tensione	230				Vac
Frequenza	50 o 60				Hz
Corrente	4.3	6.5	4.3	4.3	A
Potenza elettrica	1	1.5	1	1	kW
Potenza elettrica umidificatore	1				kW
Collegamento elettrico	Cavo a 3 conduttori senza spina				
Lunghezza cavo	2				m
Sezione conduttori	2.5				mm²
Lampada illuminazione camera:					
Tipo	Lampada fluorescente				
Potenza	8				W
Massima temperatura impostabile	90				°C
Condizioni dell'ambiente:					
Temperatura	0-40				°C
Umidità massima	95% senza condensa				

4 Installazione cella

Per il collegamento elettrico fare riferimento al capitolo 5.
In figura 10.1 è evidenziata la posizione dell'ingresso elettrico (1)

4.1 Collegamento acqua per umidificatore (opzionale)

Collegare all'impianto idraulico l'ingresso acqua dell' umidificatore con rubinetto per l'intercettazione facilmente accessibile.

Collegare all'impianto idraulico l'uscita acqua dello scarico umidificatore(3).Verificare che l'uscita acqua scarichi in un pozzetto.
Per la posizione esatta dell'ingresso e dello scarico acqua vedere Fig.10.1

50
1
80
90
2
40
3
265
130-140

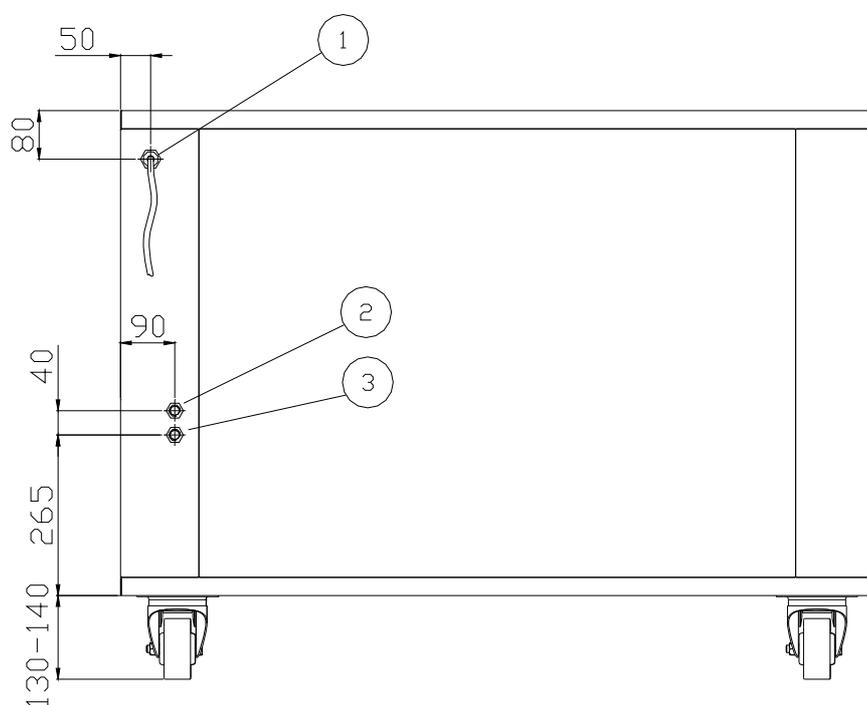



Fig.10.1 Posizioni dei collegamenti

N°	DESCRIZIONE
1	Ingresso alimentazione elettrica
2	Ingresso acqua umidificatore(opzionale)
3	Scarico acqua umidificatore(opzionale)

ATTENZIONE : Prima di dare corrente alla resistenze dell'umidificatore ricordarsi di aprire l'ingresso acqua (solo nella versione con umidificatore).

5 Pannello comandi

Spia resistenza cella

Interruttore luce cella

Termostato resistenza cella

Spia resistenza umidificatore
(opzionale)

Termostato resistenza
umidificatore
(opzionale)

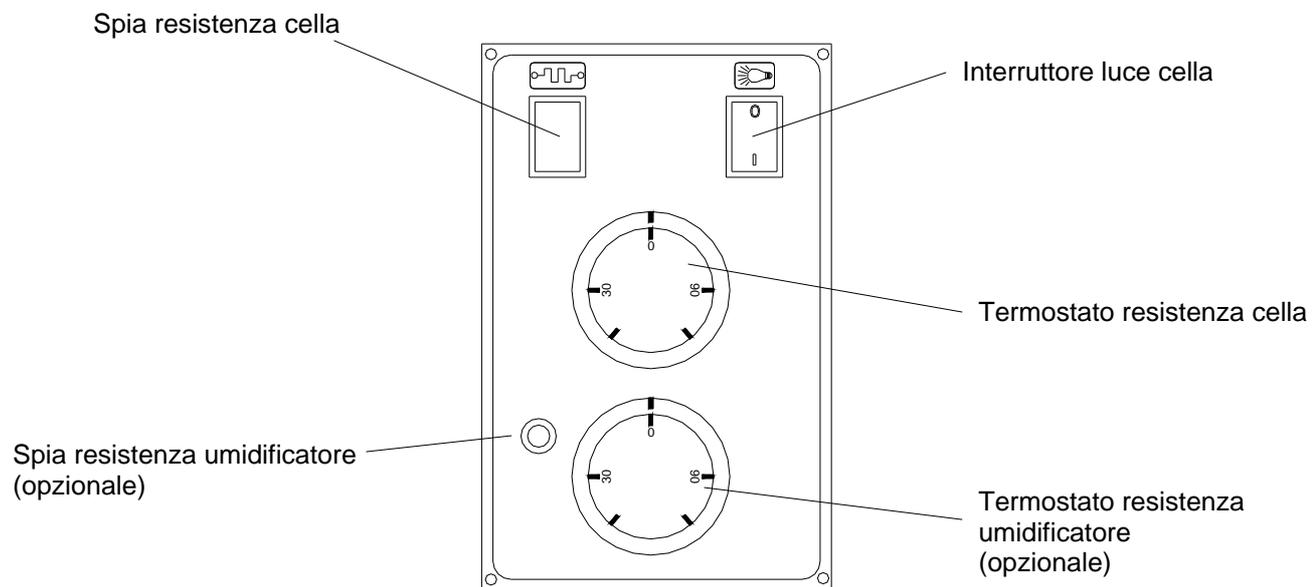



Fig. 10.2.Pannello comandi

6 Funzionamento cella

La Fig.10.2 mostra il pannello di controllo con tutti i comandi.

Per azionare le resistenze della cella agire sul termostato resistenza cella e impostare una temperatura di lievitazione.
Una volta impostata la temperatura desiderata, verrà segnalato il funzionamento della resistenza dall’accensione spia resistenza cella , fino al raggiungimento della temperatura impostata.

6.1 Funzionamento umidificatore (L’umidificatore viene fornito solo su richiesta)

ATTENZIONE: Prima di usare l’umidificatore assicurarsi che sia collegato l’impianto idraulico d’ingresso e di scarico.

Una volta introdotta l’acqua nella vasca dell’umidificatore agire sul termostato resistenza umidificatore (vedi Fig. 10.2) per scaldare l’acqua e creare così l’umidità desiderata.
L’umidificatore è dotato di un galleggiante e livellostato che controlla il livello dell’acqua.

7 Spegnimento cella

Alla fine di ogni giornata lavorativa basterà portare l’indicatore del termostato sulla posizione 0, e si consiglia la chiusura del rubinetto d’ingresso acqua.
Per periodi di inattività più lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile spegnere l’interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica.

8 Pulizia cella

Si veda il capitolo PULIZIA nel manuale del forno.

9 Schema elettrico

La Fig.10-3 riporta lo schema elettrico a 230 Vac monofase. La Fig.10-4 riporta lo schema elettrico a 230 Vac monofase con umidificatore (opzionale).

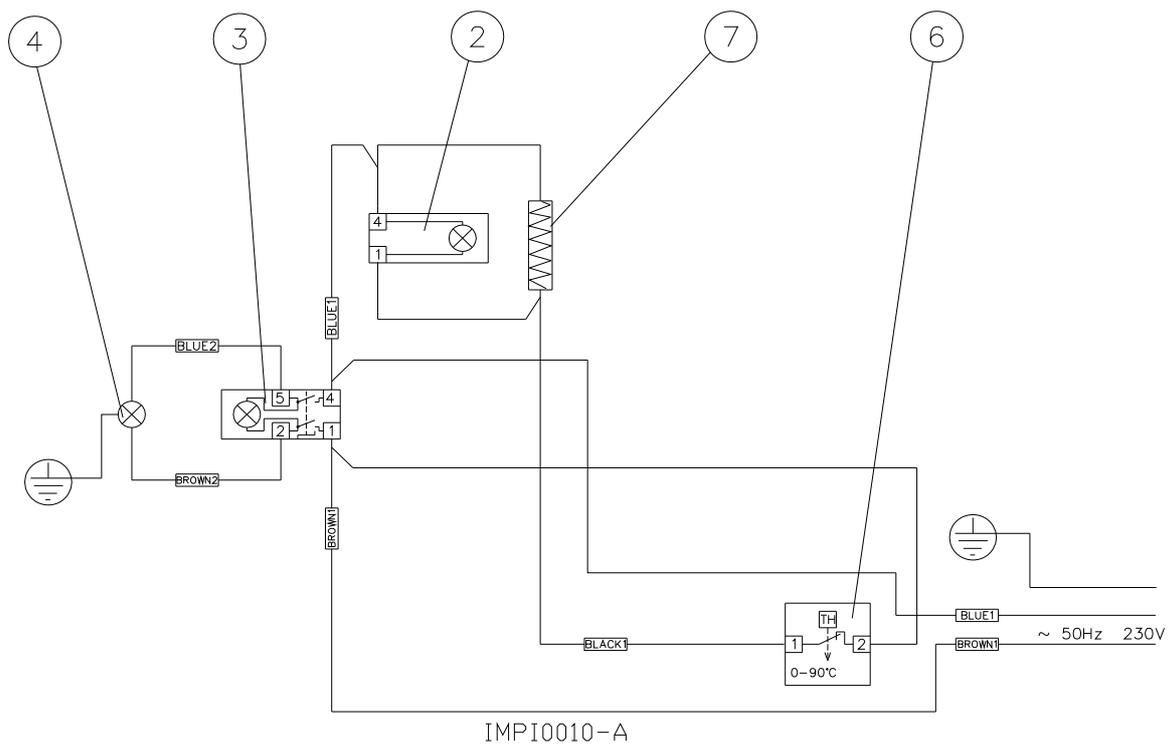



Fig. 10-3 Schema elettrico 230 Vac monofase

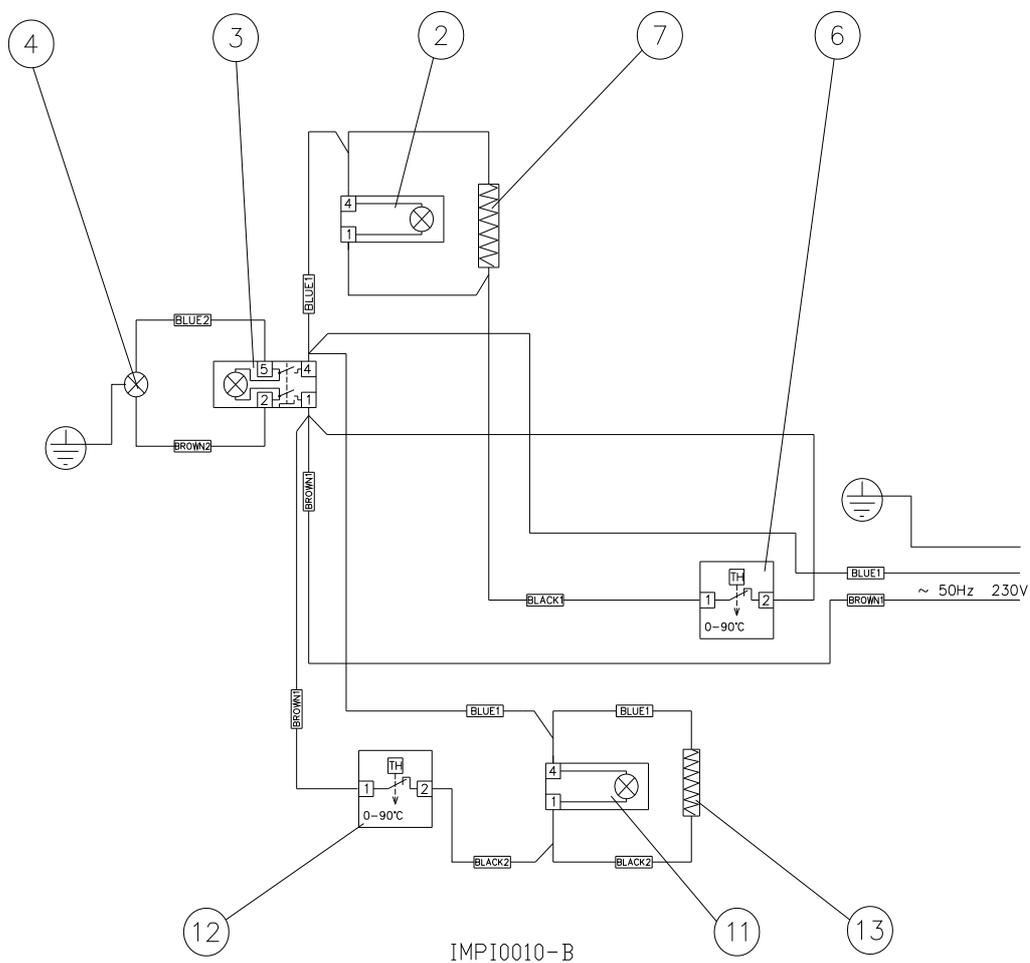



Fig.10-4 Schema elettrico 230 Vac monofase (opzionale)

10 Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio

Allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio e i disegni esplosi Tab.10.1 Fig.10-5 Fig.10-6, con riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

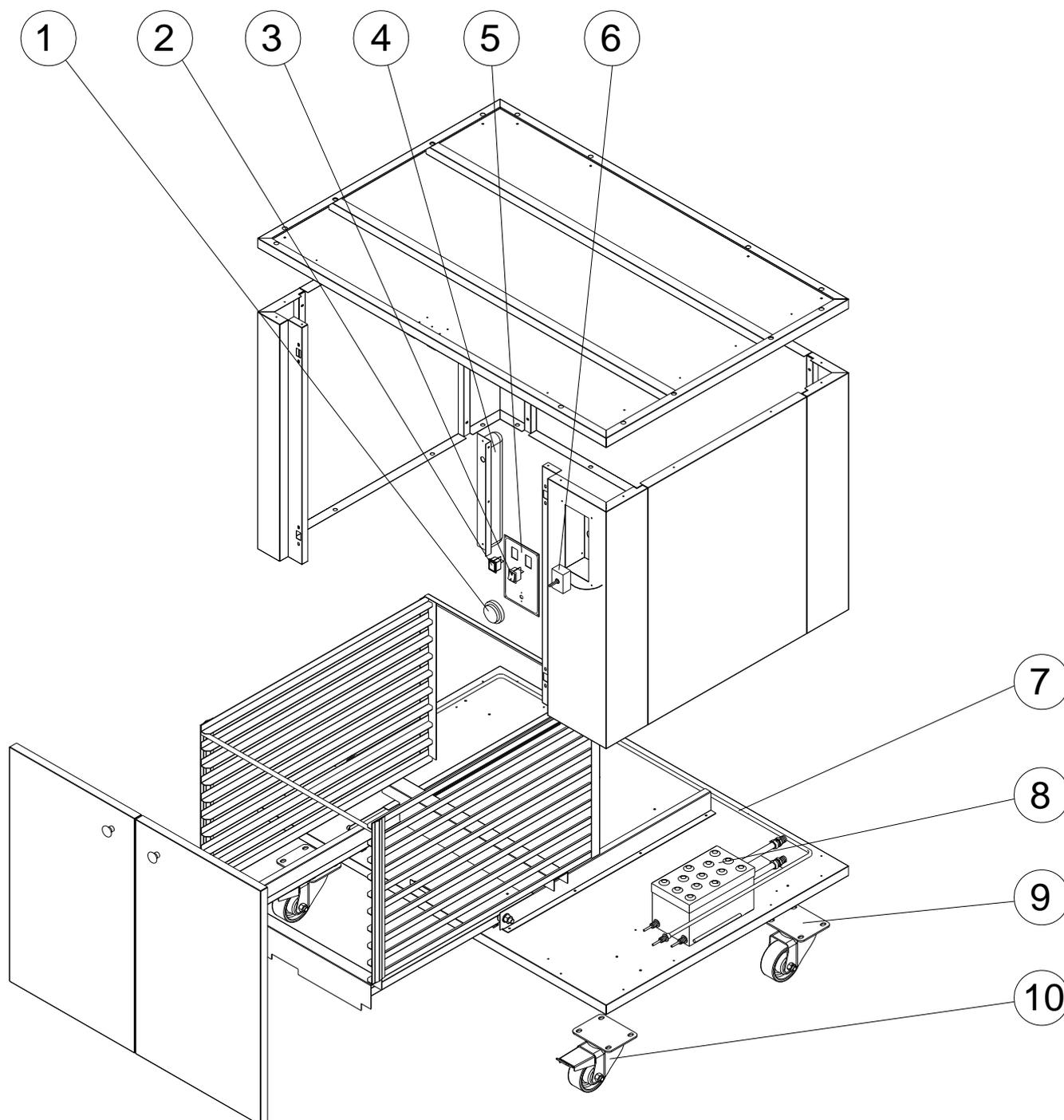



Fig.10-5 Disegno cella esploso

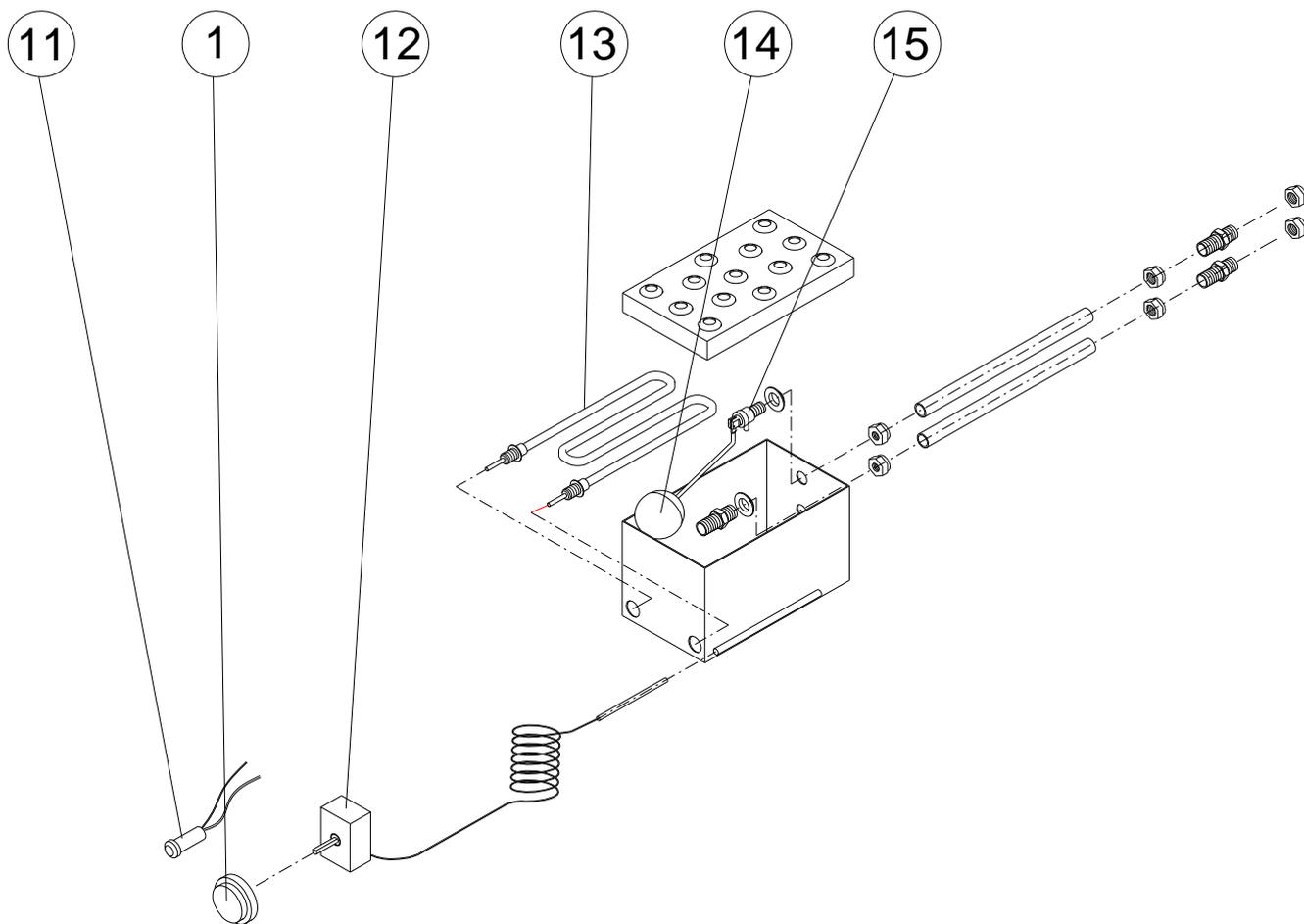



Fig.10-6 Disegno esploso umidificatore (opzionale).

N°	Descrizione	Codici		
		CITIZEN 6 / 6+6, COMBINATO	CITIZEN 9 / 9+9	PLANET
1	MANOPOLA TERMOSTATO CELLE	MANI0021	MANI0021	MANI0021
2	LAMPADA SPIA VERDE	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
3	INTERRUTTORE BIP LUMINOSO GIALLO 0-1	INTE0009	INTE0009	INTE0009
4	PLAFONIERA STYLO CELLA	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048
5	PANNELLO SERIGRAFIA CELLA	PANN0137	PANN0137	PANN0137
6	TERMOSTATO 0-90° CELLE	TERM0002	TERM0002	TERM0002
7	RESISTENZA CELLA	RESI0008	RESI0005	RESI0008
8	KIT UMIDIFICATORE **(solo su richiesta)**			
9	RUOTA POSTERIORE SENZA FRENO	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0017
10	RUOTA ANTERIORE CON FRENO	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0003
11	LAMPADA SPIA ROTONDA VERDE (OPZIONALE)	LAMP0007	LAMP0007	LAMP0007
12	TERMOSTATO 0-90° CELLE (OPZIONALE)	TERM0002	TERM0002	TERM0002
13	RESISTENZA UMIDIFICATORE CELLA (OPZIONALE)	RESI0016	RESI0016	RESI0016
14	PALLA PER GALLEGGIANTE UMIDIFICATORE (OPZIONALE)	GASI0011	GASI0011	GASI0011
15	ASTA GALLEGGIANTE 3/8” UMIDIFICATORE (OPZIONALE)	GASI0013	GASI0013	GASI0013

TAB.10.1 Elenco parti di ricambio

Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

11 Dichiarazione di conformità

Since1952
zanolli
Forni e Macchine • Ovens and Machines

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura:

Marca Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modello

N° di serie

Anno di costruzione

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee:

- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

e con le norme cogenti alle direttive.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Collaudatore

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011